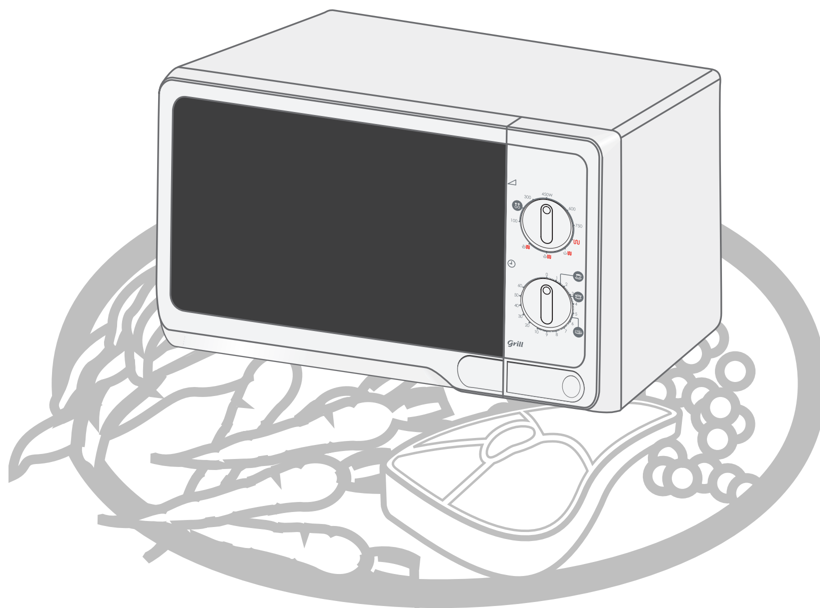
MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing en kooktips

GW71E

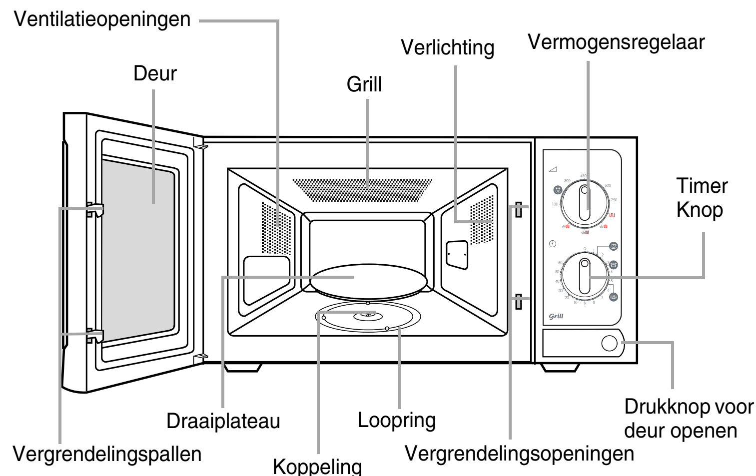


Oven 2
Accessoires 2
Bedieningspaneel 2
Over deze gebruiksaanwijzing 3
Veiligheidsvoorschriften 3
De magnetronoven installeren 4
Wat te doen in geval van twijfels of problemen 5
Bereiden / opwarmen 5
vermogensniveaus 5
De bereiding beëindigen 6
De bereidingstijd bijstellen 6
Gerechten handmatig ontdooien 6
De functie Instant opwarmen/bereiden 6
Instellingen voor Instant opwarmen/bereiden 6
Accessoires selecteren 6
Grillen 7
Combinatiestand Magnetron + Grill 7
Richtlijnen voor kookmaterialen 8
Kooktips 9
De magnetronoven reinigen 16
Technische specificaties 16

Codenr.: DE68-03485F

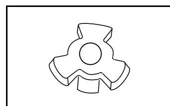
NL

Oven

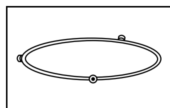


Accessoires

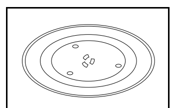
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



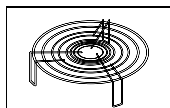
1. **Koppeling**, bevestigd op de motoras, onder in de oven.
   Doel De koppeling drijft het draaiplateau aan.



2. **Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.
   Doel De loopring ondersteunt het draaiplateau.



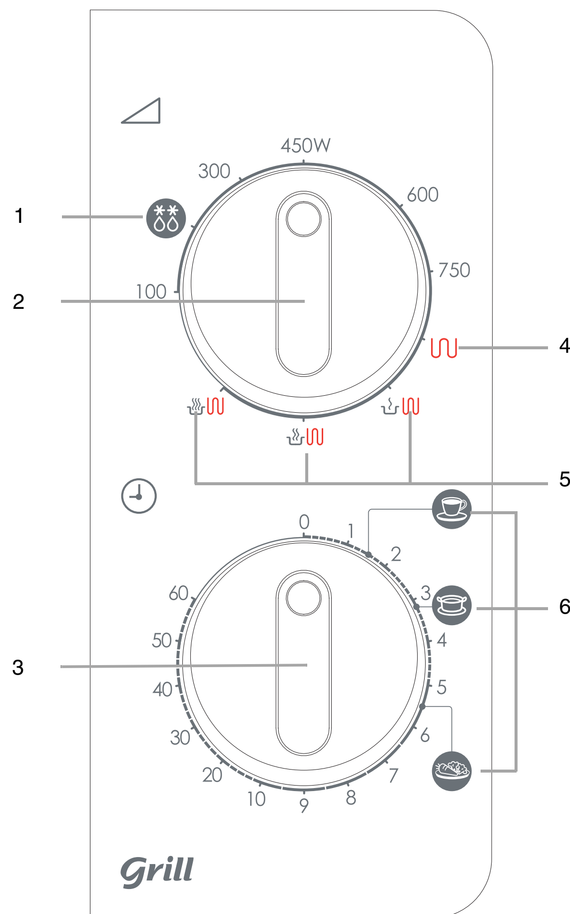
3. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.
   Doel Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



4. **Metalen rooster**, Dit legt u op het draaiplateau.
   Doel Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combinatiestand.

 **NOOIT** de magnetron gebruiken zonder de loopring en het draaiplateau.

Bedieningspaneel



1. Ontdooien
2. Vermogensregelaar
3. Timerknop
4. Grill
5. Combi
6. Instant opwarmen

Over deze gebruiksaanwijzing

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Geschikte accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

Voorin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.

In de stap-voor-stap aanwijzingen worden drie verschillende symbolen gebruikt.



Belangrijk



Opmerking



Let op

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsvoorschriften

NL

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons. **GEEN** metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort, gebruiken.
  Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.

Reden: Er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
  De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten of kleren.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
  Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen,
  ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
  Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.
  Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
  * De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
  * Afdekken met droog, schoon verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
  NOOIT een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
- De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort, niet verwarmen.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- **NOOIT** de ventilatieopeningen bedekken met textiel of papier. Deze kunnen vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.
  De oven kan oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.
- **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om brandwonden te voorkomen wanneer u een schotel uit de oven haalt.
- **NIET** de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aanraken voordat de oven is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken. Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
- Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

Reden: De hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

- Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).

Reden: Dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

- **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
- U mag de magnetronoven niet in een kast plaatsen.

BELANGRIJK

- Laat **NOOIT** jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven bewaren of verbergen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **GEEN** ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.

WAARSCHUWING:
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING:
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING:
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING:
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

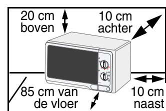
WAARSCHUWING:
Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combinatiestand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

WAARSCHUWING:
Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

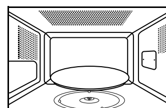
- Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

De magnetronoven installeren

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.
3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.



Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.
Sluit de oven voor de veiligheid aan op een geaard stopcontact, 230 V wisselstroom, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.



De magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving installeren, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Wat te doen in geval van twijfels of problemen

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

◆ Dit is normaal.
- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

◆ De oven start niet na het draaien aan de knop **TIMER**.
- Is de deur goed gesloten?

◆ Het gerecht is helemaal niet gaar:
- Hebt u de timer correct ingesteld?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

◆ Het gerecht is niet helemaal gaar of te gaar:
- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

◆ Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven:
- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

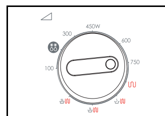
◆ De oven stoort de radio of televisie:
- Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, moet u contact opnemen met de dealer in uw woonplaats of met de serviceafdeling van SAMSUNG.

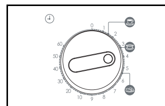
Bereiden / opwarmen

NL

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.



1. Stel het vermogen in op maximum door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien. **(VOL VERMOGEN: 750 W)**



2. Stel de tijd in door aan de knop **TIMER** te draaien.
   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

 Schakel de magnetronoven **nooit** in terwijl deze leeg is.

 U kunt het vermogen tijdens de bereiding wijzigen door te draaien aan de knop **VERMOGENSREGELING**.

Vermogensniveaus

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Vermogen	
	MAGNETRONOVEN	Grill
HOOG	750 W	-
MIDDEL/HOOG	600 W	-
MIDDEL	450 W	-
MIDDEL/LAAG	300 W	-
ONTDOOIEN(⁂)	180 W	-
LAAG / WARM HOUDEN	100 W	-
Grill	-	950 W
COMBI I ()	300 W	950 W
COMBI II ()	450 W	950 W
COMBI III ()	600 W	950 W

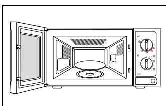
 Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

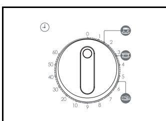
 Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

NL

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

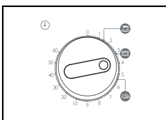




1. Tijdelijk onderbreken:
Open de deur.
Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding voortzetten door de deur weer te sluiten.

2. Definitief beëindigen:
Draai de knop **TIMER** naar "0".

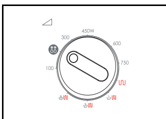
De bereidingstijd bijstellen



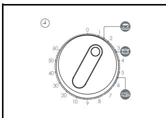
Stel de resterende bereidingstijd in door aan de knop **TIMER** te draaien.

Gerechten handmatig ontdooien

Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Draai de knop **VERMOGENSREGELING** naar (180 W).

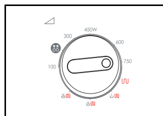


2. Draai aan de knop **TIMER** om de gewenste tijd in te stellen.
Resultaat: Het ontdooien begint.

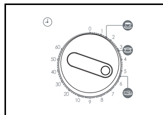
 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

De functie Instant opwarmen/bereiden

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Draai de knop **VERMOGENSREGELING** naar vol vermogen.



2. Draai aan de knop **TIMER** om Instant opwarmen te selecteren.
(dranken of soep/sauzen en verse groenten).

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

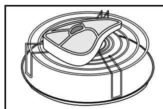
Instellingen voor Instant opwarmen/bereiden

Hier zijn enkele tips en aanbevelingen voor het bereiden en opwarmen van gerechten met de functie Instant opwarmen en bereiden.

Symbolen	Portietype	Vermogen	Portie	Bereidingstijd	Nagaartijd
	Dranken	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Soep/sauzen (gekoeld)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Verse groenten	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

Accessoires selecteren

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.

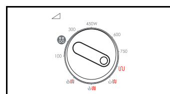


Als u de combinatiestand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

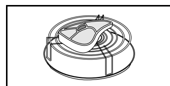
 Zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 8 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek.

Grillen

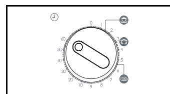
Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.



1. Verwarm de grill voor op de gewenste temperatuur door de knop **vermogensregeling** op het symbool **grill** ( ) te zetten en de knop **TIMER** in de gewenste stand te draaien.



2. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



3. Selecteer de gewenste bereidingstijd door te draaien aan de knop **TIMER.**
   (Voorbeeld: 60 minuten)
   Resultaat: De bereiding begint.

 Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aangaat tijdens het grillen. Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.

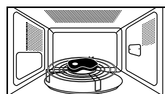
 Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

Combinatiestand Magnetron + Grill

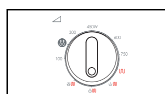
U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

 Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

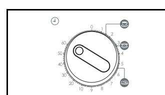
 Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.



1. Open de overdeur door op de grote knop rechtsonderaan op het bedieningspaneel te drukken. Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



2. Zet de knop **Vermogensregeling** op het gewenste vermogen (, ,).



3. Draai aan de knop **TIMER** om de gewenste tijd in te stellen.
   (Voorbeeld: 60 minuten)
   Resultaat: De bereiding begint.

 Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600 W.

NL

Richtlijnen voor kookmaterialen

NL

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.
Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en glaswaren met metalen decoratierand	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen
✓✗: Wees voorzichtig
✗ : Onveilig

NL

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150 gr.	600 W	5½-6½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen / erwten / maïs)	300 gr.	600 W	9-10	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	8½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

NL

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	750 W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	750 W	22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst en wilde rijst)	250 gr.	750 W	18-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250 gr.	750 W	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	750 W	11-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Drie minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (750 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 gr. 500 gr.	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	6½-7½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 gr.	5-6	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5½-6 9½-10	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	4½-5	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	5-5½	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 3½-4	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5-6	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	5-6 9-10	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr.	5-5½	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Vermijd grote stukken
Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren
Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 750 W vermogen, terwijl u voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden
Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding : Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk : Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.

Opmerking:
Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

NL

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Danken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150ml (1 kopje) 250ml (1 mok)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Plaats de kom (150 ml) of mok (250 ml) midden op het draaiplateau. Voorzichtig doorroeren voor en na de nagaartijd.
Soep (gekoeld)	250 gr. 450 gr.	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Giet het op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klare maaltijden (gekoeld)	300 gr. 400 gr.	600 W	5-6 6-7	3	Leg de maaltijd van 2-3 bestanddelen op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Diepvriesmaaltijd	300 gr. 400 gr.	600 W	11½-12½ 13-14	4	Zet een magnetronovenvaste schaap met de diepvriesmaaltijd (-18 °C) op het draaiplateau. Maak gaatjes in de folie of dek het geheel af met magnetronfolie. Na het opwarmen 4 minuten laten staan.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

NL

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W, ⁂).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	500 gr.	10-12	5-20	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	400 gr. (2 st.)	12-14	15-40	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1000 gr.	25-28		
Vis				
Visfilet	250 gr. (2 st.) 400 gr. (4 st.)	6-7 11-13	5-20	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	250 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 st. 4 st.	1½-2 3-4	5-10	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4-5		
Duitse broodjes (volkoren + rogge)	500 gr.	8-10		

NL

Grill

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

BELANGRIJK:

Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookmaterialen in de combinatiestand. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

BELANGRIJK:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grilltips

Verwarm het grillelement voordat u verse of diepvriesgerechten gaat grillen.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Voorver warmtijd (min.)	Vermog en	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (4x25 gr.)	5	Alleen grill	6-7	5-6	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	3	Alleen grill	3-4	2-3	Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het rooster leggen.
Gegrilde tomaat	250 gr. (2 st.)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Tomaten doormidden snijden. Strooi er wat zout, peper en kaas over. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. De schaal op het rooster zetten.
Toast Hawaii	2 st. (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Rooster de boterhammen eerst. Leg de geroosterde boterhammen met beleg (ham, ananas, plakjes kaas) naast elkaar op het rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kippenvleugels (gekoeld)	400-500 gr. (6 st.)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Smeer kipdelen (zoals vleugels of drumsticks) in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster, met de botten naar het midden. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.

Grilltips (vervolg)

Vers gerecht	Portie	Voorver warmtijd (min.)	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Aardappelen in de schil	500 gr.	5	450 W + Grill	10-12	--	Snijd de aardappelen doormiddel en leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill. Smeer de gesneden kant in met olijfolie en kruiden. Na het grillen 3 minuten laten staan.
Diepvries pasta	400 gr.	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Die de diepvriespasta (-18 °C), bijvoorbeeld lasagne, tortellini of canneloni in passende ovenvaste glazen (pyrex) schaal en zet deze op het rooster.
Diepgevroren gegratineerde vis	400 gr.	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Doe de diepgevroren (-18 °C) gegratineerde vis in een passende ovenvaste glazen (pyrex) schaal en zet deze op het rooster.
Diepgevroren Pizzasnacks	250 gr (8 st.)	---	300 W + Grill	12-13	---	Leg de diepgevroren (-18 °C) pizzasnacks of mini-quiches in een cirkel op het rooster.
Diepgevroren kruimelgebak	200-250 gr (1-2 st.)	---	300 W + Grill	4-6	---	Leg de diepgevroren (-18 °C) stukken gebak naast elkaar op het rooster. Na het ontdooien 5 minuten laten staan.

Speciale tips

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 750 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen!

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
In een vuurvaste glazen schaal gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 750 W tot het glazuur doorzichtig is. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 750 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Rechtstreeks in kleine glazen jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Gebruik een ruime ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 750 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ min. verhitten bij een vermogen van 600 W.
Voor 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen!

NL

De magnetronoven reinigen

De volgende delen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***
- ***Draaiplateau en loopring***

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

NOOIT water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**GW71E**
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie Grill Combistand	 1100 W 950 W 2050 W
Afgegeven vermogen	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenmaten Ovenruimte	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Inhoud	20 liter
Gewicht Netto	 ong. 15 kg



ELECTRONICS

Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.

Tel : 0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)
www.samsung.com/nl